キッチン ― トップ・シンク・排水口・水栓

現象 1　人工大理石カウンターにひび割れや欠けがある

なぜこうなるの？（原因）

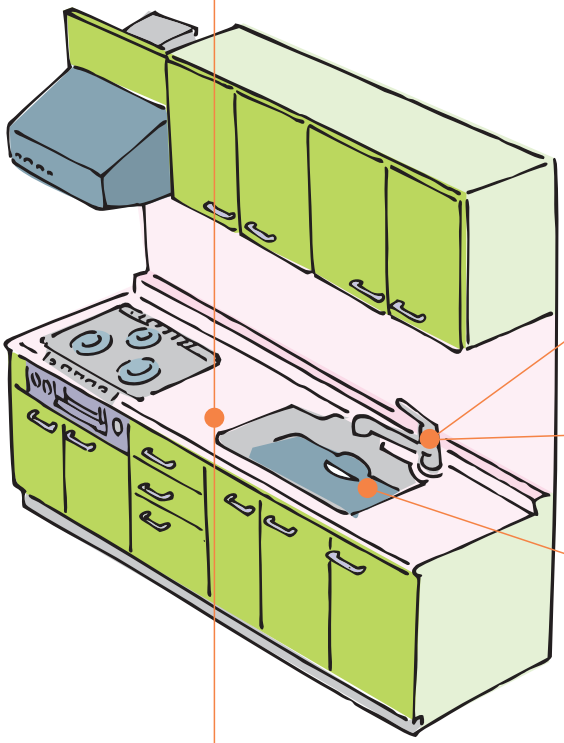
硬いものがあたったりするとキズや割れになる場合があります。

メンテナンスを必要とする判断基準

キズに気がついたときに、キッチンキャビネットの取扱説明書を確認してください。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

ひびが成長することがあり、そこから水が入りシミになります。さらに、キャビネット内部への水浸水による本部のふやけや変形などまで拡大する場合があります。



現象 2　ステンレスカウンターがくもる・錆びてきた

なぜこうなるの？（原因）

水気や水あかのとりこぼしでくもりや錆が発生する場合があります。

メンテナンスを必要とする判断基準

くもりや錆に気づいた段階で、キッチンキャビネットの取扱説明書を確認してください。ステンレスは錆びにくいものの、錆びないわけではありません。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

水あかが積層されていくと、白い層になります。ステンレスの表面に層があるとステンレスの表面に形成される皮膜がうまく形成されなくなり、錆が進行して耐久性に影響がでます。錆の発生を防ぐための日常のお手入れをしっかり行ってください。

現象 3　水栓のガタつきがある。水栓レバーが重くなった

なぜこうなるの？（原因）

・水栓の取付け部分の緩みや劣化。
・水栓レバーのカートリッジの劣化。

メンテナンスを必要とする判断基準

・水栓のグラつきがひどくなった。
・水栓のレバーがスムーズに動かなくなった。重くなった。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると、水栓レバーが重くなったり水栓取付部から水漏れがキャビネット内や住宅に広がる場合があります。

現象 4　水栓のホース部分からの水漏れがある

なぜこうなるの？（原因）

・水栓のシャワーホースなどの劣化。
・ホース根元のフクロナットパッキンの緩み、劣化。

メンテナンスを必要とする判断基準

シンク下の水栓のホースに水漏れがある。
＊別の原因で夏に、温度の低い水栓側の配管表面に結露する場合があります。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると水漏れがキャビネット内や住宅に広がる場合があります。

現象 5　排水トラップから水漏れがある

なぜこうなるの？（原因）

排水トラップ、パッキンの劣化やナットの緩み。

メンテナンスを必要とする判断基準

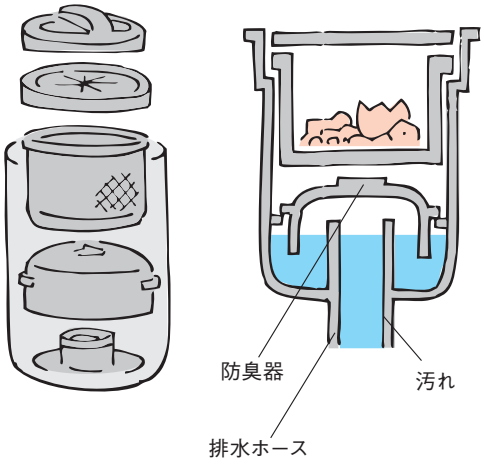
シンク下の排水トラップとシンクの間に水漏れがある。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

そのまま使い続けると異臭や水漏れがキャビネット内や住宅に広がる場合があります。

よくある質問

Q1 シンク排水の流れが悪くなる・臭いが発生する場合の処置は？

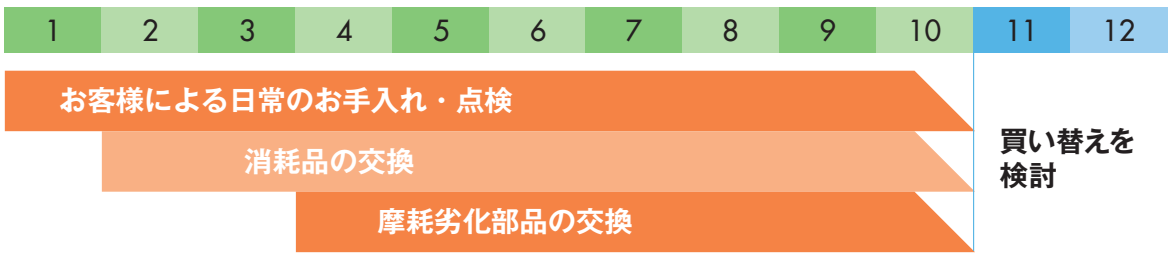


A 1.
水の流れが悪くなったり、臭いが発生するのは、排水管の壁面に脂汚れが付着していたり網かごに生ごみがたまっている。または、排水トラップがぬめって臭いのもととなっていることが考えられるので以下のような処置をしてください。

①排水管の壁面の脂汚れの掃除を、キッチンキャビネットの取扱説明書にしたがい、配管洗浄剤を用いて清掃をしましょう。
②網かごの野菜くずの掃除をしましょう (都度)。
③排水トラップのぬめり取りをしましょう（週１）。
④トラップ部品（プレート、網かご、防臭器、トラップ本体）は外して清掃をしましょう。

Q2 水栓の寿命やホースの寿命はどれくらい？

A 2. 社団法人日本バルブ工業会では、より多くのお客さまへお知らせするために、以下のように、 定期交換が必要な部品をホームページに掲載しておりますが、シャワーホースは磨耗劣化部品で、使用３～５年間での点検・交換を水栓は 10 年を過ぎると買い替えを推奨しています。



・水栓の機能を維持し、水漏れなどの困った事態を回避するためには、定期的な点検･部品交換（有料）が必要です。
・摩耗劣化部品（サーモスタットカートリッジ、シングルレバーカートリッジ、シャワーホースなど）は、５年を交換の目安としていますが、逆止弁については、より安全を考え、早め（３～５年）の点検・交換（有料）をおすすめします。
・コマパッキンは消耗品です。消耗の都度、交換（有料）してください。

豆知識

人工大理石カウンターを長くきれいに保つコツ

・汚れが目立たないからと安心しないで、毎日必ず水ぶきをしましょう。
・すぐにふき取りましょう
　調理中であっても、調味料や油などをこぼしたら、『すぐにふく』を習慣にしましょう。
・水ぶきをしましょう
　使用後は水ぶきをしておきましょう。ガスコンロやＩＨとの境など、隅々までふきましょう。
　汚れは隅にたまりやすいのです。週に一度ぐらいは、台所用洗剤の薄め液を使ってふきましょう。
・しっかりからぶきをしましょう
　水ぶきをしたら、からぶきも忘れずにしましょう。

ステンレストップを長くきれいに保つコツ

・しっかりからぶきをしましょう。くもる原因は水あかの取りこぼしです。水ぶきをしたら、からぶきも忘れずにしましょう。
・くもりに気づいたら、練り歯磨きかクリームクレンザーをつけてこすり取りましょう。取れたら、水で洗い流し、乾いた布で水気をしっかり取りましょう。

からぶきを

ステンレスシンクを長くきれいに保つコツ

・むやみにこすらないようにしましょう。
　ステンレスの研磨目にそって、力も平均に入れてこするようにしましょう。
　円を描いたり、むやみにこするやり方では、表面の光沢ラインを崩すことにもなります。
・ナイロンや金属製のたわし、粒子の粗いクレンザーは使わないようにしましょう。
　どれも表面をキズつけるもとに。金属の鉄粉は錆の原因にもなります。
・塩素系漂白剤や熱湯はステンレスの敵。使わないようにしましょう。
　シンクに水をはって食器や布巾の漂白をすることは錆の原因になります。
　もし使用してしまったら、充分水洗いをしておきましょう。
　ステンレスは錆びにくいものの、錆びないわけではありません。錆の発生を防ぐための日常の手入れをしっかり行いましょう。また、ステンレスの種類により、錆びやすさに差があることも知っておきましょう。
・ステンレスシンクは長期間使用するものなので、錆びやすさや取扱上の注意を取扱説明書でよく確認しましょう。
・ステンレスシンクを錆びさせないためにも塩分の付着などの汚れを長時間残さないように使用後は水で洗いましょう。また、濡れたスチール缶などを放置しておくと、すぐにもらい錆が付着するので注意しましょう。
・取扱説明書には、塩素系のヌメリ取り剤などは錆の要因となるので使用しないと記載されていますのでよく確認しましょう。
・錆が発生したり、もらい錆が付着した場合は、そのまま放置するとさらに進行するので、粒子の細かいクリームクレンザーなどで早めに取り除きましょう。